

Business Lunch

19.02.2018 – 23.02.2018
11:30 – 15:00 Uhr

Montag

Schnitzel „Wiener Art“
mit Champignonsauce und Kroketten

Dienstag

Bouletten mit rahmigem Gemüse und Kartoffelpüree

Mittwoch

Hähnchenbrustspieße mit Pflaumen und Speck
dazu Kartoffel-Wirsing-Ragout

Donnerstag

Hausgemachte Sülze
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Freitag

Fischcurry mit Basmatireis

Vegetarische Alternativen (Täglich!)

- I. Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei
- II. Risotto mit Pilzen
- III. Gemüseeintopf mit Graupen (vegan)

9,80 €
(Inklusive einem Glas Tafelwasser 0,3 l)

